La déclaration des allergènes : comment respecter la réglementation ?

REFERENCE: HYG005
Formateur: LUXCONTROL S.A.

3.0 Heures

Description

Respecter la réglementation concernant la déclaration des allergènes dans le secteur de la restauration au Luxembourg

Objectifs

Cette formation a pour but d'expliquer la règlementation européenne sur la déclaration des allergènes qui est entrée en vigueur en décembre 2014.

A l'issue de la formation, les participants seront autonomes pour appliquer cette réglementation sans nécessairement avoir recours à un consultant.

Le respect de cette obligation sera vérifié ultérieurement par les autorités luxembourgeoises lors de leurs inspections périodiques.

Public cible

Toute personne intéressée par le sujet

Contenu

- Qu'est-ce qu'un allergène ? Quels dangers pour le consommateur ?
- Quelles sont les obligations de déclaration dans le secteur Horeca ?
- Comment mettre en œuvre ces obligations ?
- Quelles sont les matières premières utilisées qui contiennent des allergènes ?
- Comment peut-on éviter des contaminations croisées en respectant les bonnes pratiques d'hygiène ?
- Exercices pratiques

Pédagogie

Exposés théoriques, exercices, discussions, échanges d'expériences

Indications

Pas de prérequis nécessaires